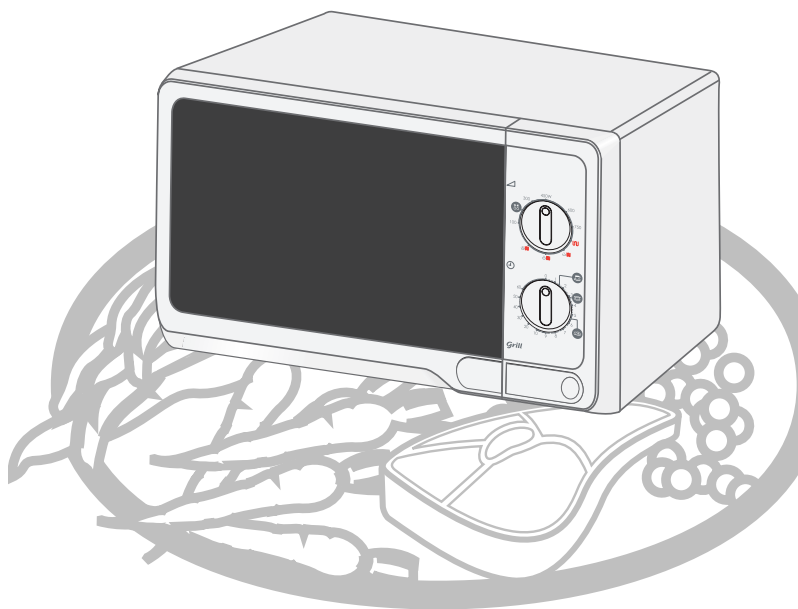


**SAMSUNG**

# FORNO MICROONDAS

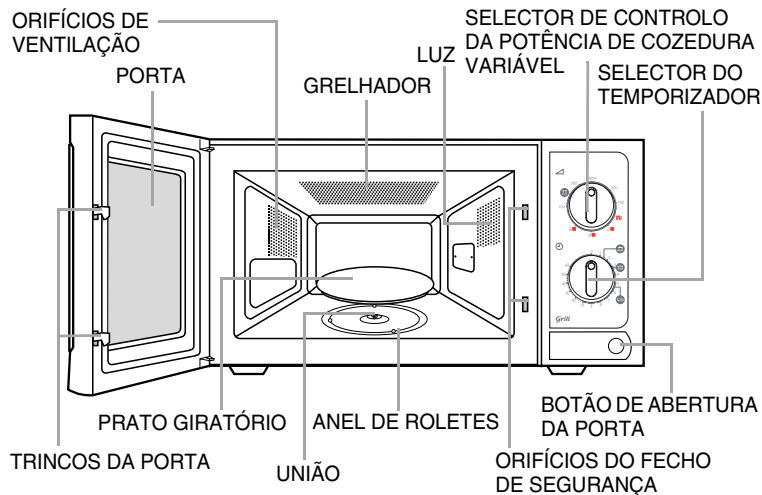
## Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

**GW71E**



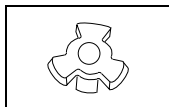
|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Forno .....                                                   | 2  |
| Acessórios .....                                              | 2  |
| Painel de controlo .....                                      | 2  |
| Utilizar este folheto de instruções .....                     | 3  |
| Precauções de segurança .....                                 | 3  |
| Instalar o forno microondas .....                             | 4  |
| O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema .....      | 5  |
| Cozinhar/Reaquecer .....                                      | 5  |
| Níveis de potência .....                                      | 5  |
| Interromper a cozedura .....                                  | 6  |
| Regular o tempo de cozedura .....                             | 6  |
| Descongelar alimentos manualmente .....                       | 6  |
| Utilizar a função Reaquecimento/Cozedura instantâneo(a) ..... | 6  |
| Programações de reaquecimento/cozedura instantâneo(a) .....   | 6  |
| Seleccionar os acessórios .....                               | 6  |
| Grelhar .....                                                 | 7  |
| Combinar microondas e o grelhador .....                       | 7  |
| Guia de utensílios de cozinha .....                           | 8  |
| Guia de confecção de alimentos .....                          | 9  |
| Limpar o forno microondas .....                               | 16 |
| Características técnicas .....                                | 16 |

## Forno

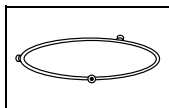


## Acessórios

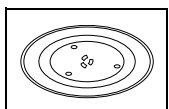
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



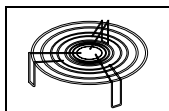
- 1. União**, já colocada em cima do veio do motor na base do forno.  
Objectivo: A união rodar o prato giratório.



- 2. Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.  
Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



- 3. Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.  
Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.

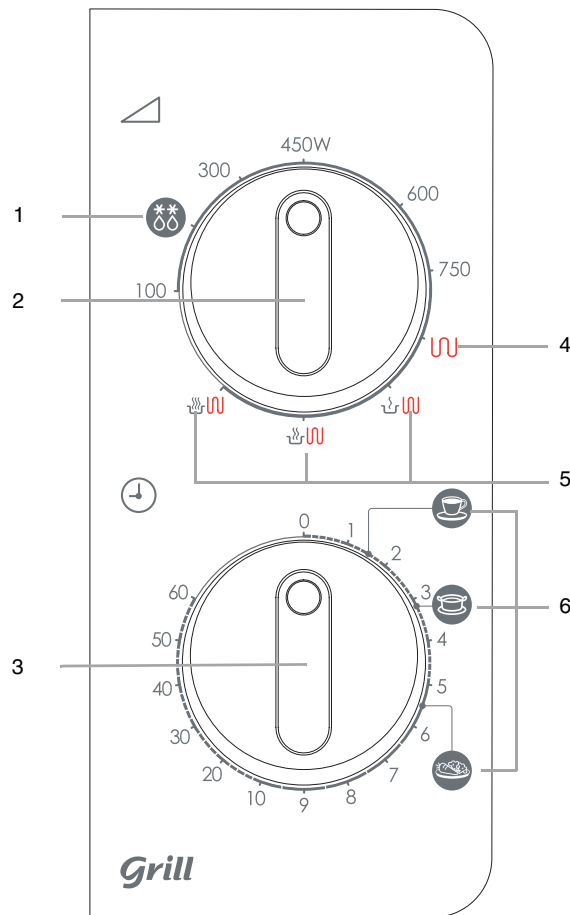


- 4. Grelha metálica**, deve ser colocada sobre o prato giratório.  
Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



**NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

## Painel de controlo



1. DESCONGELAR
2. SECTOR DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA
3. SECTOR DO TEMPORIZADOR
4. GRELHADOR
5. MODO COMBINADO
6. REAQUECIMENTO INSTANTÂNEO

## Utilizar este folheto de instruções

*Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:*

- **Precauções de segurança**
- **Acessórios e utensílios de cozinha adequados**
- **Sugestões culinárias úteis**

*A parte da frente do folheto contém ilustrações do forno e, o que é mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.*

*Os procedimentos passo-a-passo utilizam três símbolos diferentes.*



**Importante**



**Nota**



**Cuidado**

### PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

- (a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- (b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.
- (c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
  - (1) porta (empenada)
  - (2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
  - (3) fechos das portas e superfícies isolantes
- (d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

## Precauções de segurança

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS.**

*Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.*

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas. **NÃO** utilize recipientes metálicos, talheres com decorações a ouro ou prata, espetos, garfos, etc.  
Retire os aitchos de arame dos sacos de papel ou de plástico.
- **Motivo:** Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.  
Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente. Para evitar que isto aconteça, espere **SEMPRE** pelo menos 20 segundos depois de o forno se desligar, para que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa **SEMPRE** depois de aquecer.
- Se se escaldar, siga estas instruções de **PRIMEIROS SOCORROS**:
  - \* Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  - \* Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  - \* Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas. **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se, afectando negativamente a vida útil do aparelho e originando, possivelmente, situações de perigo.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.  
O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperacional até arrefecer o suficiente.
- Use **SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.
- **NÃO** toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.

## Precauções de segurança (continuação)

- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.

• Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.

**Motivo:** O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).

**Motivo:** Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.

- **NAO** ligue o microondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente para segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.

Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia das microondas se o forno se ligar acidentalmente.

- O forno microondas não deve ser colocado num armário.

### IMPORTANTE

- **NUNCA** deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **NAO** utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, que pode resultar no quebrar do vidro (se for caso disso).

### AVISO:

Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

### AVISO:

É perigoso que uma pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção de uma tampa que protege da exposição à energia de microondas.

### AVISO:

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

### AVISO:

Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno sem supervisão se lhe fornecer instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

### AVISO:

Quando o aparelho está em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

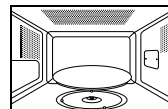
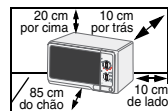
### AVISO:

As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

- Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza a alta pressão.

## Instalar o forno microondas

**Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.**



1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.
2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda sem obstruções.
3. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.

Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.



Não instale o microondas num local húmido ou molhado, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

# O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema

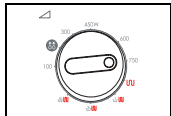
Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

- ◆ Isto é normal.
    - Condensação no interior do forno
    - Fluxo de ar em volta da porta e da estrutura exterior
    - Reflexão de luz em volta da porta e da estrutura exterior
    - Fuga de vapor em volta da porta ou das aberturas de ventilação
  - ◆ O forno não arranca quando roda o selector do **TEMPORIZADOR**.
    - A porta está bem fechada?
  - ◆ Os alimentos não estão cozinhados
    - Programou correctamente o temporizador?
    - A porta está fechada?
    - Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?
  - ◆ Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus
    - Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
    - Escolheu um nível de potência apropriado?
  - ◆ Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno
    - Utilizou um prato com decorações de metal?
    - Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
    - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?
  - ◆ O forno provoca interferência com rádios ou televisores
    - Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- ☒ Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o distribuidor local ou a assistência pós-venda da SAMSUNG.

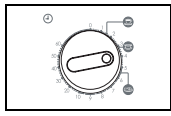
# Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos. Verifique **SEMPRE** as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

**Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.**



1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA. (POTÊNCIA MÁXIMA: 750W)**



2. Programe o tempo rodando o selector do **TEMPORIZADOR.**

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

- ☑ **Nunca** ligue o forno microondas quando este estiver vazio.
- ☑ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA.**

# Níveis de potência

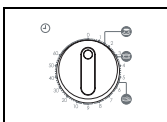
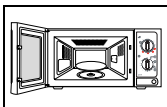
Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

| Nível de potência    | Saída      |           |
|----------------------|------------|-----------|
|                      | MICROONDAS | GRELHADOR |
| ALTA                 | 750 W      | -         |
| MÉDIA ALTA           | 600 W      | -         |
| MÉDIA                | 450 W      | -         |
| MÉDIA BAIXA          | 300 W      | -         |
| DESCONGELAR (❄️)     | 180 W      | -         |
| BAIXA/MANTER QUENTE  | 100 W      | -         |
| GRELHADOR            | -          | 950 W     |
| COMBINADO I (👤👤)     | 300 W      | 950 W     |
| COMBINADO II (👤👤👤)   | 450 W      | 950 W     |
| COMBINADO III (👤👤👤👤) | 600 W      | 950 W     |

- ☑ Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.
- ☑ Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

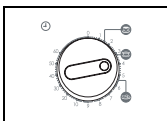
## Interromper a cozedura

*Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.*



1. Para interromper temporariamente:  
Abra a porta.  
**Resultado:** A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta.
2. Para interromper completamente:  
Rode o seletor do **TEMPORIZADOR** para "0".

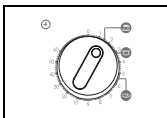
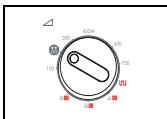
## Regular o tempo de cozedura



Regule o tempo de cozedura restante rodando o seletor do **TEMPORIZADOR**.

## Descongelar alimentos manualmente

*A função de descongelação permite descongelar carne, aves, peixe ou pão/bolos. Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.*



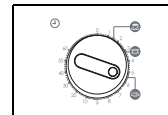
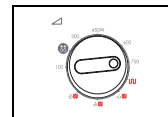
1. Rode o seletor de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para (180 W).
2. Rode o seletor do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.  
**Resultado:** Inicia-se a descongelação.



Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

## Utilizar a função Reaquecimento/Cozedura instantâneo(a)

*Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.*



1. Rode o seletor de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para a potência máxima.
2. Rode o seletor do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o Reaquecimento instantâneo.  
(bebidas ou sopa/molho, legumes frescos)



Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

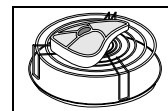
## Programações de reaquecimento/cozedura instantâneo(a)

*Eis algumas sugestões e recomendações a seguir quando cozinhar ou reaquecer alimentos com a função Reaquecimento/Cozedura instantâneo(a).*

| Símbolos | Tipo de alimento  | Potência | Dose       | Tempo de cozedura | Tempo de espera |
|----------|-------------------|----------|------------|-------------------|-----------------|
|          | Bebidas           | 750 W    | 150 ml     | 1 min 35 seg      | 1-2 min.        |
|          | Sopa/Molho (frio) | 750 W    | 200-250 ml | 3 min 10 seg      | 2-3 min.        |
|          | Legumes frescos   | 750 W    | 300-350 g  | 5 min 30 seg      | 3 min.          |

## Seleccionar os acessórios

*Utilize recipientes próprios para microondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.*



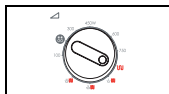
Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e microondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para microondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.



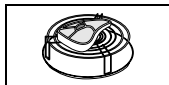
Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na page 8.

## Grelhar

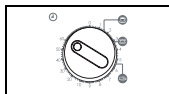
*O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de microondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno microondas.*



1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, rodando o **selector de controlo da potência de cozedura** para o símbolo de **grelhador** (W) e o selector do **TEMPORIZADOR** para o tempo adequado.



2. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.



3. Seccione o tempo de cozedura adequado rodando o selector do **TEMPORIZADOR**.  
(Exemplo: 60 minutos)  
**Resultado:** Inicia-se a cozedura.



Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.



Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

## Combinar microondas e o grelhador

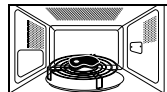
*Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.*



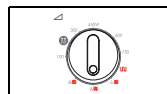
Utilize **SEMPRE** recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.



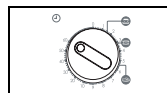
Utilize **SEMPRE** luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.



1. Abra a porta do forno carregando no botão grande existente no canto inferior direito do painel de controlo. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.



2. Rode o **selector de controlo da potência de cozedura** para o nível de potência adequado (100, 300, 600).



3. Rode o selector do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.  
(Exemplo: 60 minutos)  
**Resultado:** Inicia-se a cozedura.



A potência máxima de microondas para o modo combinado microondas e grelhador é 600 W.

## Guia de utensílios de cozinha

PT

*Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.*

*Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.*

*A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.*

| Utensílios                                       | Próprios para microondas | Comentários                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Folha de alumínio                                | ✓ X                      | Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas. |
| Prato para alourar                               | ✓                        | Não pré-aqueça mais de 8 minutos.                                                                                                                                                                                                               |
| Porcelana e loiça de barro                       | ✓                        | A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.                                                                                                                           |
| Recipientes descartáveis de cartão poliéster     | ✓                        | Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.                                                                                                                                                                                   |
| <b>Embalagens de comida de preparação rápida</b> |                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Recipientes de poliestireno                    | ✓                        | Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta. Podem pegar fogo.                                                                                                                    |
| • Sacos de papel ou jornal                       | X                        |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Papel reciclado ou decorações em metal         | X                        | Podem provocar faíscas.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Utensílios de vidro</b>                       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Loiça de mesa de ir ao forno                   | ✓                        | Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.                                                                                                                                                                                      |
| • Objectos de vidro frágeis                      | ✓                        | Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.                                                                                                             |
| • Frascos de vidro                               | ✓                        | Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Metal</b>                                                                                                              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes</li><li>• Atilhos de arame dos sacos para congelador</li></ul>        | <div><div>X</div><div>X</div></div>               | Podem provocar faíscas ou incêndio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Papel</b>                                                                                                              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha</li><li>• Papel reciclado</li></ul> | <div><div>✓</div><div>X</div></div>               | Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso. Pode provocar faíscas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Plástico</b>                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes</li><li>• Película aderente</li><li>• Sacos para congelador</li></ul> | <div><div>✓</div><div>✓</div><div>✓ X</div></div> | Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina. Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente. Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário. |
| <b>Papel de cera ou para embalagem</b>                                                                                    | <div><div>✓</div></div>                           | Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

✓ : Recomendado

✓X: Com cuidado

X : Não seguro

MICROONDAS

A energia de microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar. As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar no forno microondas molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys. Em geral, pode cozinhar no microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera

Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

| Alimento                                         | Dose  | Potência | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções                                      |
|--------------------------------------------------|-------|----------|--------------|------------------------|-------------------------------------------------|
| Espinafres                                       | 150 g | 600 W    | 5½-6½        | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Brócolos                                         | 300 g | 600 W    | 10-11        | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Ervilhas                                         | 300 g | 600 W    | 8-9          | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Feijão verde                                     | 300 g | 600 W    | 10-11        | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Miscelânea de vegetais (cenouras/ervilhas/milho) | 300 g | 600 W    | 9-10         | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Miscelânea de vegetais (estilo chinês)           | 300 g | 600 W    | 8½-9½        | 2-3                    | Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |

## Guia de confecção de alimentos (continuação)

### Guia de confecção de arroz e massa

**Arroz:** Utilize um pyrex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de o tempo de cozedura terminar.

**Massa:** Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra a massa.

| Alimento                                | Dose  | Potência | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções                       |
|-----------------------------------------|-------|----------|--------------|------------------------|----------------------------------|
| Arroz branco (pré-cozido)               | 250 g | 750 W    | 17-18        | 5                      | Adicione 500 ml de água fria.    |
| Arroz integral (pré-cozido)             | 250 g | 750 W    | 22-23        | 5                      | Adicione 500 ml de água fria.    |
| Arroz misto (arroz + arroz selvagem)    | 250 g | 750 W    | 18-19        | 5                      | Adicione 500 ml de água fria.    |
| Miscelânea de cereais (arroz + cereais) | 250 g | 750 W    | 19-20        | 5                      | Adicione 400 ml de água fria.    |
| Massa                                   | 250 g | 750 W    | 11-12        | 5                      | Adicione 1000 ml de água quente. |

### Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

**Conselho:** Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

**Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do microondas (750 W).**

| Alimento           | Dose           | Tempo (min.)  | Tempo de espera (min.) | Instruções                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brócolos           | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9  | 3                      | Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.                                                                          |
| Couves de Bruxelas | 250 g          | 6½-7½         | 3                      | Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.                                                                                                           |
| Cenouras           | 250 g          | 5-6           | 3                      | Corte as cenouras às rodelas uniformes.                                                                                                                     |
| Couve-flor         | 250 g<br>500 g | 5½-6<br>9½-10 | 3                      | Corte-a em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.                                             |
| Curgetes           | 250 g          | 4-4½          | 3                      | Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza-as até ficarem macias.                               |
| Beringelas         | 250 g          | 4½-5          | 3                      | Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.                                                                       |
| Alho francês       | 250 g          | 5-5½          | 3                      | Corte o alho francês às rodelas grossas.                                                                                                                    |
| Cogumelos          | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3½-4  | 3                      | Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir. |
| Cebolas            | 250 g          | 5-6           | 3                      | Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.                                                                   |
| Pimentos           | 250 g          | 4½-5          | 3                      | Corte os pimentos às rodelas pequenas.                                                                                                                      |
| Batatas            | 250 g<br>500 g | 5-6<br>9-10   | 3                      | Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.                                                                                 |
| Nabos              | 250 g          | 5-5½          | 3                      | Corte os nabos aos cubos pequenos.                                                                                                                          |

### REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

#### Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne - têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

#### Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 750 W, enquanto deve reaquecer outros a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, danificar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

#### Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento - para consultar posteriormente.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer - para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2-4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

### REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

### REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

**ALIMENTOS PARA BEBÉS:** Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40 °C.

**LEITE PARA BEBÉS:** Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

#### OBSERVAÇÃO:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

## Guia de confecção de alimentos (continuação)

PT

### Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

| Alimento                                                | Dose                                          | Potência | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------|--------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente) | 150 ml<br>(1 chávena)<br>250 ml<br>(1 caneca) | 750 W    | 1½-2<br>2-2½ | 1-2                    | Deite numa chávena de cerâmica e reaqueça sem a tampa. Coloque a chávena (150 ml) ou caneca (250 ml) no centro do prato giratório e mexa bem antes e depois do tempo de espera.                           |
| Sopa (fria)                                             | 250 g<br>450 g                                | 750 W    | 3-3½<br>4-4½ | 2-3                    | Deite num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.                                                                         |
| Guisado (frio)                                          | 350 g                                         | 600 W    | 5-6          | 2-3                    | Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.                                         |
| Massa com molho (fria)                                  | 350 g                                         | 600 W    | 4-5          | 3                      | Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir.                                                |
| Massa recheada com molho (fria)                         | 350 g                                         | 600 W    | 4½-5½        | 3                      | Coloque a massa recheada (por ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir. |
| Refeição no prato (fria)                                | 300 g<br>400 g                                | 600 W    | 5-6<br>6-7   | 3                      | Coloque uma refeição de 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas.                                                                                  |

| Alimento                  | Dose           | Potência | Tempo (min.)     | Tempo de espera (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|----------------|----------|------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Refeição pronta congelada | 300 g<br>400 g | 600 W    | 11½-12½<br>13-14 | 4                      | Coloque um prato próprio para microondas com a refeição pronta congelada (-18 °C) sobre o prato giratório. Fure a película ou tape com película aderente própria para microondas. Após o reaquecimento deixe repousar durante 4 minutos. |

### Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

| Alimento                                          | Dose             | Potência | Tempo                                    | Tempo de espera (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos para bebés (legumes + carne)            | 190 g            | 600 W    | 30 seg.                                  | 2-3                    | Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.                                        |
| Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta) | 190 g            | 600 W    | 20 seg.                                  | 2-3                    | Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.                                        |
| Leite para bebés                                  | 100 ml<br>200 ml | 300 W    | 30-40 seg.<br>1 min. a 1 min.<br>10 seg. | 2-3                    | Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. |

DESCONGELAÇÃO

As microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e o papel envolvente para permitir que o líquido de descongelação escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Volte ao contrário a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na parte superior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera para uma descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

**Conselho:** Os alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a -20°C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W, 88%).

| Alimento | Dose                                   | Tempo (min.)  | Tempo de espera (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|----------------------------------------|---------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne    | Carne de vaca picada                   | 500 g         | 10-12                  | Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!                                                                                                                                           |
|          | Costeletas de porco                    | 250 g         | 7-8                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Aves     | Peças de frango                        | 500 g (2 pçs) | 12-14                  | Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as peças mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação! |
|          | Frango inteiro                         | 1000 g        | 25-28                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Peixe    | Filetes de peixe                       | 250 g (2 pçs) | 6-7                    | Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!                                               |
|          |                                        | 400 g (4 pçs) | 11-13                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Fruta    | Bagas                                  | 250 g         | 6-7                    | Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).                                                                                                                                                                                                                     |
| Pão      | Pãezinhos (cada aprox. 50 g)           | 2 pçs         | 1½-2                   | Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Volte ao contrário passado metade do tempo de descongelação!                                                                                                                       |
|          | Tosta/ sanduíche                       | 4 pçs         | 3-4                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|          |                                        | 250 g         | 4-5                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|          | Pão alemão (farinha de trigo+ centeio) | 500 g         | 8-10                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Guia de confecção de alimentos (continuação)

PT

### GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

#### Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

#### Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

#### OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

### MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

#### Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

Utilize utensílios pelos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

#### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, peças de frango, voltando-as ao contrário a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

#### OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Quando utilizar o modo combinado (microondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de voltar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

### Guia do grelhador

Se quiser grelhar peixe e alimentos congelados, pré-aqueça o aquecedor com a função de grelhador.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

| Alimentos frescos      | Dose              | Tempo de pré-aquecimento (min.) | Potência          | 1. Tempo para o primeiro lado (min.) | 2. Tempo para o segundo lado (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tostas                 | 4 pçs (4 x 25 g)  | 5                               | Apenas grelhador  | 6-7                                  | 5-6                                 | Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.                                                                                                                                                                       |
| Pãezinhos (cozidos)    | 2-4 peças         | 3                               | Apenas grelhador  | 3-4                                  | 2-3                                 | Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo na grelha.                                                                                                                               |
| Tomates no forno       | 250 g (2 pçs)     | 5                               | 300 W + Grelhador | 5½-6½                                | --                                  | Corte ao meio os tomates. Adicione sal, pimenta e um pouco de queijo por cima. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.                                                            |
| Tosta Havai            | 2 pçs (300 g)     | 5                               | 300 W + Grelhador | 7-9                                  | --                                  | Torre as fatias de pão primeiro. Coloque as duas fatias de tosta com cobertura (fiambre, ananás, fatias de queijo) lado a lado na grelha. Terminado o tempo para grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.    |
| Asas de frango (frias) | 400-500 g (6 pçs) | 5                               | 300 W + Grelhador | 11-13                                | 10-12                               | Prepare as peças de frango como, por exemplo, asas ou pernas, com óleo e especiarias. Coloque-as em círculo na grelha com os ossos virados para o centro. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos. |

## Guia do grelhador (continuação)

| Alimentos frescos            | Dose                | Tempo de pré-aquecimento (min.) | Potência          | 1. Tempo para o primeiro lado (min.) | 2. Tempo para o segundo lado (min.) | Instruções                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|---------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batatas assadas              | 500 g               | 5                               | 450 W + Grelhador | 10-12                                | --                                  | Corte as batatas ao meio e coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador. Pincele a parte cortada com azeite e especiarias. Depois de grelhar, deixe repousar durante 3 minutos. |
| Massa congelada              | 400 g               | ---                             | 600 W + Grelhador | 14-16                                | 3-4                                 | Deite a massa congelada (-18 °C) como, por exemplo, lasanha, tortellini ou canneloni, para um prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.                                                         |
| Gratinado de peixe congelado | 400 g               | ---                             | 600 W + Grelhador | 16-18                                | 3-4                                 | Coloque o gratinado de peixe congelado (-18 °C) num prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.                                                                                                   |
| Fatias de pizza congelada    | 250 g (8 pçs)       | ---                             | 300 W + Grelhador | 12-13                                | ---                                 | Coloque as fatias de pizza congelada (-18 °C) ou as mini-tartas em círculo na grelha.                                                                                                                           |
| Bolo com Streusel congelado  | 200-250 g (1-2 pçs) | ---                             | 300 W + Grelhador | 4-6                                  | ---                                 | Coloque as fatias de bolo congelado (-18 °C) lado a lado na grelha. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 minutos.                                                                                    |

## CONSELHOS ESPECIAIS

### DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.  
Aqueça durante 30-40 segundos a 750 W até que a manteiga esteja derretida.

### DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.  
Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.  
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

### DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.  
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

### DISSOLVER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.  
Coloque a gelatina escorrida numa tigela de pirex pequena.  
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.  
Mexa depois de estar dissolvida.

### • COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.  
Cozinhe sem tampa num pyrex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 750 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

### COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) numa tigela de pirex de tamanho adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.  
Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 750 W.  
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar. Deite directamente para frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

### • COZINHAR PUDINS

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções da embalagem e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa.  
Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 750 W.  
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

### TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.  
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.  
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

## Limpar o forno microondas

PT

**Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:**

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel de roletes

☞ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☞ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxágue e seque.
2. Seque os salpicos ou limpe as manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxágue e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o microondas durante 10 minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

☒ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fique acumulado
- Impeça a porta de fechar correctamente

☒ Limpe a cavidade do forno microondas logo após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o microondas arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Portugal



**Eliminação Correcta Deste Produto**  
(Resíduo de Equipamentos  
Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

## Características técnicas

**A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.**

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Modelo                      | GW71E                               |
| Fonte de alimentação        | 230 V ~ 50 Hz                       |
| Consumo de energia          |                                     |
| Microondas                  | 1100 W                              |
| Grelhador                   | 950 W                               |
| Modo combinado              | 2050 W                              |
| Potência de saída           | 100 W / 750 W (IEC-705)             |
| Frequência de funcionamento | 2450 MHz                            |
| Magnetão                    | OM75S(31)                           |
| Método de arrefecimento     | Motor da ventoinha de arrefecimento |
| Dimensões (L x A x P)       |                                     |
| Exterior                    | 489 x 275 x 387 mm                  |
| Cavidade do forno           | 330 x 187 x 320 mm                  |
| Volume                      | 20 litros                           |
| Peso                        |                                     |
| Líquido                     | 15 kg aprox.                        |

**SAMSUNG**

ELECTRONICS

**Se tem algumas dúvidas ou comentários sobre os produtos Samsung, contacte por favor a nossa linha de apoio a clientes Samsung.**

Tel : 80820-SAMSUNG(726-7864)  
www.samsung.com/pt